



VILLA IDA

MILLESIME : 2023

REGION : Bordeaux

AOP : VDF - rosé

SOL : terre fine argilo-graveleuse

CEPAGES : 100 % Cabernet sauvignon

ALCOOL : 14 %

GARDE : 7 ans

CERTIFICATION : BIO (Ecocert)



Vinification

Vendange égrappée, pressurage direct.

Mise en jarres après débourageage pour la fermentation alcoolique.

Elevage

Elevage sur lies fines en jarres. Léger collage avant mise en bouteille.

ROBE : saumonée pâle.

NEZ : très fin sur notes de fruits frais : pêches, brugnons, ...

BOUCHE : Bel équilibre, fraîche et finale aromatique persistante, soyeuse et longue.

Accords

A l'apéritif. Sushis, carpaccio de poisson, risotto aux crevettes.



ROSE

Notre rosé des beaux jours, un plaisir-coupable ! Une belle complexité aromatique, de la gourmandise et beaucoup de finesse.

L'attaque est légère, le vin délicat et aérien pour vous accompagner sans lourdeur ni amertume.

Nos jarres proviennent exclusivement de la poterie Goicoechea dans le Pays Basque reconnue pour son savoir-faire artisanal de grande qualité.

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique

SC BASSEREAU - 1 LA GRAVE, 33710 BOURG - FRANCE

TEL + 33 (0)5 57 68 41 49

INFO@CHATEAUDELAGRAVE.COM - WWW.CHATEAUDELAGRAVE.COM